

Чек-лист № 1
проверки санитарного состояния школьной столовой
МБОУООШ № 11

от « 23 » января 2025 г.

составила настоящий акт о проверке санитарного состояния пищеблока:

№ п/п	Проверяемые показатели	Результаты проверки
1.	Хранение суточной пробы;	
	- состояние контейнеров для хранения СП;	удовлетворительно
	- состояние ёмкости для хранения СП	удовлетворительно
	- наличие сопроводительной информации к отбору СП;	
2.	Одежда работников пищеблока	
	Наличие спецодежды:	
	- головной убор(косынка, шапочка);	имеется
	- халат(костюм) для уборки помещений	имеется
	- фартуки;	имеется
	- одноразовые перчатки, маски	в наличии
	Состояние спецодежды	хорошее
3.	Обеденный зал	
	- Чистота обеденного зала	чисто.
	- Чистота столов и стульев	удовлетворительно
	- Оформление	имеется
	- Чистота посуды	чистая
	- Качество посуды	хорошее
	- График питания	имеется
	- Ежедневное меню	имеется
4.	Организация питьевого режима	
	- фонтанчик	работает
	- кипяченая вода из чайника	-
5.	Санитарно-гигиеническая зона (перед столовой)	
	- Раковины	чистые
	- Жидкое мыло	имеется
	- Сушки для рук	работает
	- Бумажные полотенца	нет в наличии
	- Бойлер для подачи горячей воды	работает / исправен
	- дозатор (антисептическое средство)	работает / много есть
6.	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	отсутствуют.

Дата 23.01.2025 г.

Проверку провела: Щечкина Т.В. / Щечкина Т.В./ ответственная по питанию

И.о..директора МБОУООШ № 11

Н.А.Прохорова